

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

186. Topf-oder Napfkuchen

[urn:nbn:de:bsz:31-106111](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106111)

Orte $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen, rolle ihn aus, belege mit Obst und backe bei guter Hitze.

185. **Widelluchen.** Hierzu sind erforderlich: 2 Pfund Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 75 Gramm Hefe (oder ca. 20 Gramm Backpulver), $\frac{1}{2}$ Liter Milch, $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßene süße Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Sultanrosinen, $\frac{1}{4}$ Pfund feingeschnittenes Citronat, sowie 8 Gramm gestoßener Zimmt. Alle diese Stoffe müssen $\frac{1}{2}$ Tag oder 1 Nacht vorher in einem warmen Raume gestanden haben. Die Hefe wird mit einem Teil der Milch ($\frac{1}{8}$ Liter) aufgelöst und mit $\frac{1}{16}$ Liter Mehl vermengt an einem warmen Ort zum Aufgehen gebracht, die übrige Milch wird mit dem Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und 1 Teelöffel Salz zu einem Teig verknetet, welcher, nachdem ihm noch die Hefe zugesetzt worden und er damit durchknetet wurde, 3 Stunden an einem warmen Orte mit einem Tuch bedeckt zum Aufgehen stehen muß. Dann wird der Teig fingerdick ausgerollt, der Kuchen auf der Oberfläche mit zerlassener Butter bestrichen, mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Sultanrosinen, $\frac{1}{4}$ Citronat und 8 Gramm Zimmt bestreut und lose aufgewickelt. Hierauf wird der zusammengewickelte Kuchen auf ein Blech gelegt (in Form eines einfachen Brotes, oder als Kranz oder Halbmond), zum Aufgehen noch ungefähr 1 Stunde an einem warmen Ort gestellt und darauf gebacken.

186. **Topf- oder Napfkuchen.** 50 Gramm Hefe werden, mit $\frac{1}{8}$ Liter Milch aufgelöst, an einen mäßig warmen Ort $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrühren des Kuchens zum Aufgehen gestellt. Dann wird die Hefe (oder ca. 30 Gramm Backpulver) mit $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, welche zu Sahne geschlagen wurde, 6 Eidottern, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{3}{8}$ Liter Milch — sodaß im ganzen $\frac{1}{2}$ Liter Milch zur Verwendung kommt —, 10 Stück geriebenen Mandeln, der Schale von einer Citrone und $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl zu einem Teig zusammengerührt. Wenn dieser so lange gerührt ist, bis er Blasen schlägt, wird noch $\frac{1}{4}$ Pfund Sultanrosinen und das zu Schnee geschlagene Eiweiß von 6 Eiern zugerührt und der Teig alsdann in eine mit Butter ausgestrichene Kuchenform (Topf oder Napf) getan, in derselben in 1— $\frac{1}{2}$ Stunde zum Aufgehen gebracht und ungefähr 1 Stunde in ziemlich heißem Ofen gebacken.

187. **Mürbteigkuchen.** Aus 1 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter (oder $\frac{1}{4}$ Pfund Schweineschmalz und $\frac{1}{4}$ Pfund Butter), $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 2 ganzen Eiern, 1 Eßlöffel Sahne oder Milch, 1 Prise Salz und nach Belieben 1 Stückchen zerstoßener Vanille